



# Bricco Botti

Dogliani DOCG 2012

**Pecchenino**

---

Il Bricco Botti Dogliani Docg Pecchenino è uno dei Dolcetto migliori tra quelli attualmente sul mercato. La sua produzione, in ogni passaggio, conferisce a questo vino una forte identità facendone una delle migliori espressioni di questo vitigno piemontese.

Vino di carattere e personalità rispecchia che, come tutti i prodotti Dogliani, rispecchia pienamente la filosofia aziendale fatta di una lunga storia generazionale e di un vigneto che, proprio in questo pezzo delle Langhe, trova la sua massima espressione. La sua coltivazione sul territorio, infatti, risale al 1432 come testimoniato da un manoscritto sulla viticoltura dell'epoca.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Dogliani
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Vitigno</b>	Dolcetto 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino
<b>Gusto</b>	Morbido e piacevolmente tannico
<b>Profumo</b>	Fruttato, con note di prugna, ciliegia e mora e sentori di cuoio
<b>Abbinamenti</b>	Primi con ragu, secondi piatti di carni rosse alla brace o in umido
<b>Temperatura di servizio</b>	16°-18° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Wine Spectator 90 ;Robert Parker 90

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Altitudine</b>	420 m
<b>Tipologia terreno</b>	Medio impastato - calcareo
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità impianto</b>	5.500 ceppi per ettaro
<b>Maturazione</b>	Macerazione con bucce per 25 giorni
<b>Affinamento</b>	Per 24 mesi in botti di rovere da 25 hl